TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,
PRZEZ
Adama Kasperowskiego.

Ner 8. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 18. LUTEGO 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca dokąd odséłać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadséłane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ODPOWIEDŹ

na odezwę uczynioną w „Przewodniku rolniczo-przemysłowym„ w Lesznie w Nrze. 2. roku III. do publiczności trudniącéj się zakładaniem fabryk cukru z buraków w Wielkiém Księztwie Poznańskiém, przez Adama *Kasperowskiego*.

(Dokończenie.)

Wynikłość cukrowni w Żurawnikach.

Rok przedostatni był tylko na próbę wystawiony i buraków nie wiele wyrobiono. Rok ostatni był powszechnie nie urodzajny na buraki. Jednakże z ilości wyrobionéj w krótkim czasie da się o możności téj fabryki z pewnością sądzić. Wynikłości z przeszłego roku były ogłoszone w moim »Tygodniku rolniczym i przemysłowym» także w *Oekonom: Neuigkeiten* w Pradze Nro. 82. a to w sposobie następującym: W listopadzie wyrobiono 481 korcy ekonomicznych, co po odtrąceniu na płókanie i czyszczenie jak liczą za granicą 12 na sto, czyni 62,000 funt. wiéd. i wy-

dało garncy 5109 po 7 1/2 funt. wiéd. czyli 38318 funt. soku to jest 62 na sto. Użyto węgla do piérwszego cukru 1—7 na sto buraków, otrzymano piérwszego cukru 48 form wielkich po 8 garncy, drugiego cukru 17 1/2 form, trzeciego 6 form, razem 71 1/2 form 8garncowych, każda po 40 funtów po odpłynieniu melasy, czyli 2840 funtów cukru. Dla pokazania jakości była złożona próbka w księgarni Kalvego w Pradze. W drugim roku 1838 na 1839 weszło do stérty 426 korcy, z tego weszło do fabryki oczyszczonych i opłókanych 376 korcy; wyrabiając dziennie po 20 korcy, było z tego po trzy warki, a licząc z przerwami wyrobiono wszystkie w 22 dniach miesiąca listopada. Korzec buraków czystych ważył 135 funtów wiéd. czyli razem 50760 funt. buraków wydało soku 4485 garncy, po 7 1/2 funt. wiéd., czyli 33637 funt. wiéd. soku, to jest 66 procentu, nie przeciągając miazgi wyprasowanéj ani przez wodę, ani przez parę, jak robią zagranicą, z czegoby więcéj wyprowadzono soku. Użyto węgla 19 cetn. wiéd. i otrzymano massy cukrowéj form ośmgarncowych 20 a 4garncowych 36 form, czyli cukru pierwszéj jakości licząc na każdą formę większą po 40 funt. wiéd., a na formy średnie 25 funt. wiéd. będzie 1700 funt. wiéd. czyli 3 3/10 funtów cukru pianowego z cetnara, czyli z korca ważącego 135 funt. wiéd. 4 4/10 funt. wiéd. albo z korca ważącego polskich funtów 184, będzie 6 9/10 czyli koło 7 funtów pol. cukru pierwszego. Z obciekłych syropów nalano form średnich 4garncowych 29, każda po 25 funt. wiéd. uczyni 725 funt. wiéd. czyli 1 4/10 z cetnara albo razem 4, 7 cukru ze sta buraków. Jeżeli kogo zastanowią te małe procenta cukru w stosunku zagranicznych, to nie można przypisywać winy narzędom, ale woli fabrykanta, który w miejscu ilości starał się jakość surowego cukru do lepszego stopnia doprowadzić, jak pokazuje próba załączona, a z tego i ilość się zmniejszyć powinna. Z resztą jest to stan rzetelny, który rejestrami w każdym czasie sprawdzić mogę, a wykazy innych cukrowni z większemi procentami cukru mogą być przez dopuszczenie tylko z innych wzorując porobione. Gdyby nawet powyższe przychody podług stanu tu wykazanego były obliczone (pominąwszy, że taki cukier jaki załączam jest droższym) to by od summy całkowitéj odpadły 880 reńskich 4400 złpol. na stopę pruską, czyli zamiast 12648 czystego dochodu byłoby 12648—4400 = 8248 × 4 = 32992; gdy jednak cały zakład, jak było wyżéj, kosztowałby tylko 14440 złpol., nie podobna jest wierzyć, aby fabryka cukru z narzędami, jakie są w Żurawnikach, nie odpowiedziała celowi i żądanym w odezwie warunkom.

Na czém zależy taniość wyrabiania cukru z buraków.

Dotąd panuje ten przesąd, że małe fabryki dla kosztownych aparatów nia mogą miéć zysku z małéj ilości produkowanego cukru. Probujmy jednak dowieść w tém piśmie, że i małe fabryki obstać mogą, biorąc wykazy kosztów z stanu rzeczy, istniejącego w cukrowni podług mego planu postawionéj i dwa lata już pracującéj. Jeżeli złączymy fabrykę z gospodarstwem polowém, zależéć będzie najpierw od tego, żeby z morga pola najwięcéj i najtaniéj wyprowadzać buraków, i by te obok korzyści z innych ziarn ciągnionych najlepiéj spieniężyć się dały, a pomimo tego fabryka tanio buraki dostać mogła. Połóżmy naprzykład, że morg pola po odtrąceniu uprawy i zbioru przyniósł czystego dochodu za sprzedaż kartofli 30 reńsk. m. k.; trzeba zatém żeby morg pola wydał tyle buraków, iżby po odtrąceniu wydatków tanio sprzedając do fabryki, tyle lub więcéj przyniósł dochodu ile kartofle; np. 200 korcy buraków po 15 kr. uczyni 50 reńsk., odtrącić na uprawę 20 reńsk. zostaje czystego zysku 30 reńsk., co wyró-

wnywa korzyściom z kartofli i fabryka tanio dostając buraków, łatwo emulować może z drugimi, którzy buraki po 20 kr. albo i drożéj kupować muszą. Uważając fabrykę samę w sobie istniejącą, należy mieć wzgląd na wydatki zakładowe i koszta ruchome, które co roku w cukrze wracać się powinny. Wydatki zakładowe zależą od sposobu, jaki kto przyjął do fabrykowania.

Nie rozbierając różnych sposobów i ich korzyści względem siebie, chcę tutaj wykazać, jak w jednakowym sposobie wyrabiania cukru wiele oszczędzić można wydatków, jeżeli każdą część mechanizmu z gruntu poznamy i tę uprościmy bez szkody na wydatek cukru. W każdym sposobie fabrykacyi starają się dotąd mechanizmem najwięcéj dobyć soku, i ten dobrze uchodzony aż do próby 25, tak dobrze do próby palcowéj zgęścić, żeby części krystalicznych nie obrócić w patokę czarną czyli melasę a przez to więcéj osiągnąć cukru. Te są najgłówniejsze stanowiska w fabrykacyi i te najwięcéj zatrudniały wynalazców, jak i największych dotąd wymagały wydatków. Kiedy przyjęliśmy prasy do fabrykacyi, przejdźmy po krótce wszelkie wydatki innych zagranicznych cukrowni, podług tego sposobu urządzonych i porównajmy z wydatkami cukrowni podług mego planu założonéj. W dziele P. Krausego czytać można wydatki stałe cukrowni, która na 200 cetnar. buraków dziennie wyrabia. Te wydatki są jeszcze najmniéjsze w porównaniu z innemi wykazami, jednakże z temi będziemy porównywać niektóre większe nadzwyczajnie różniące się wydatki, należące do fabryki na 100 cetn. buraków dziennie do wyrobienia.

	Podług Krausego		Podług Kasperowskiego	
	moneta austr.	moneta polska	moneta austr.	moneta polska
	Złreńsk. m. k.	złot. polsk.	Złreńsk. m. k.	złot. polsk.
1. Tarko do tarcia buraków kosztuje	200	866	30	130
2. Prasa hydrauliczna jedna	800	3467	—	—
Dwie pras klinowych z korbowemi	—	—	80	340
3. Zbiornik do soku	200	866	8	34
4. Ośm cedzideł	320	1300	20	86
5. Zbiornik do soku oczyszczonego	200	866	3	13
6. Aparat do zgęszczenia syropu	400 }	1733	225	967 }
7. Kocieł parowy z wszystkiemi przynależytościami	800 }	3467	87	376 }
8. Obmurowanie pieca wraz z robotą kowalską	250	1082	20	86
9. Kadź do moczenia form	60	259	2	9
10. Wielka waga z ciężarami	200	866	50	218
11. Zbiornik do melasy i różne pomniejsze naczynia	1000	4334	8	34

O b j a ś n i e n i e.

1. Tarko mniéj niż jedno być nie może tak do mniejszych jak i do większych fabryk i niewidzę potrzeby dla czego takowe robić kosztownem, kiedy to więcéj buraków nie zetrze, ale powinno raczéj być trwałém, żeby nie potrzebowało naprawy podczas roboty. Moje tarko służyło dwie zimy, żadnéj nie potrzebowało naprawy i dotąd stoi w dobrym stanie do dalszego użycia; miele na godzinę 10 korcy.

2. Gdy prasy wodne zwyczajne dawały więcéj na sto soku niż prasy klinowe mojego urządzenia, a co wyżéj dowiodłem, należałoby zwrócić uwagę i obliczyć, czyli te kilka procentów soku zostawionych w burakach nie przyniosą tyle pożytku w karmie bydła, jak przerabiając takowy na cukier, tém więcéj że ostatni sok zawiera galaretowe, klejowe i lipkie części, które kryształy cukrowe zalepiają i trudność w oczyszczeniu powiększają. Moje prasy wydobywają 70 ze stu soku.

3. Zbiornik do soku miedzią wybity w mojém urządzeniu jest niepotrzebny, bo na to służą cebry, któremi noszą do kotła skoro się napełnią.

4. Ośm cedzideł są u mnie bednarską robotą, a zamiast obijania miedzią pokostowane, na co otrzymałem przywilej i nie kosztują więcéj, niż wyżéj wyrażono. Takie cedzidła lepszą nawet robią usługę, bo z miedzią na bokach są za śliskie względem boków pokostowanych.

5. Zbiornik do soku oczyszczonego tak kosztowny jest równie nie potrzebny, bo kadź dobrze okuta i wymalowana też same usługi pełni.

6. Aparat do zgęszczania mojego wynalazku uprzywilejowany, drugi rok robi usługi, przewyższające aparat tak zwany Haleta, gdyż przyjmuje na raz 35 garncy syropu, a dolewając można 4 formy ośm garncowe nalać za dwie godziny parowania. Aparat ten zgęszczając pod niskim stopniem ciepła, nie może jak tylko dobre wydawać produkta, co dowodzi próbka cukru posłana do Poznania, i próbka posłana na wystawę do Wiédnia, na dzień 1. maja r. b. Aparat ten mało potrzebuje drzewa, bo małe ma ognisko.

7. Kocieł parowy jest bardzo mały i nie pracuje jak pod stop. 80 bez dolewania wody podczas zgęszczenia, dla tego mało kosztować musi, jak świadczy wykaz wyżéj przytoczony. Jakie usługi wykonywa ten aparat, odwołuję się do hrabiego Henryka *Dieduszyckiego*, u którego w wielkiéj cukrowni umieszczony dobre produkta wydaje. Tym aparatem można co godzinę dwie wielkie formy 8garncowe nalać.

8. Obmurowanie pieca nie może w moim aparacie tyle kosztować, bo umieszczony jest w środku cukrowni przy kominie zwyczajnym i żadnego żelaza na wiązanie ani oddzielnego wysokiego komina nie potrzebuje.

9. Kadź do moczenia form, wszak w największéj cukrowni dosyć zrobić bednarską robotą, jak każdę inną kadź zacierną w gorzelni.

10. Waga z ciężarami czyż nie dosyć za 50 réń. m. k.?

11. Zbiornik na melasę i drobne naczynia nie rozumiém dla czego tyle mają kosztować, kiedy u mnie kadź zwyczajna szczelnie zrobiona, obręczami żelaznemi okuta, pokostem pomalowana, dostatecznie usługuje. Żadne naczynie, ani stół, nie potrzebuje być wybite miedzią, bo doświadczenie pokazało, że pomalowane farbą pokostową tęż samę usługę sprawia i kwasu niedopuszcza. Wszystkie naczynia do noszenia, nalewania i chłodzenia syropów są drewniane bednarską robotą i nie potrzebują być innemi, co dwuletnie doświadczenie pokazuje, a odnowienie coroczne nie kosztuje tyle, ile procent od wydanego kapitału; nakoniec wszelkie naczynia okrągłe daleko jest łatwiéj szczelnie zrobić i taniéj kosztują. Gdyby jeszcze zwrócono uwagę na wydatki ruchome i równie starano się zmniejszyć sposobami ułatwiającemi: *wtenczas zbije się ten przesąd, że tylko wielkie fabryki wiele produkujące cukru, mogą mieć korzyść swoję.*

CHÓW ZWIÉRZĄT DOMOWYCH.

JAKIE SĄ SKUTKI ZE ZŁEGO CHOWU OWIEC.

(Podług dzieła P. *Elsnera: Das goldene Fliess.*)

Przy wprowadzeniu owiec do Niemiec przed 70 laty tak mało wiedziano o wyrozumowanym ich chowie, jak dzisiaj w wielu jeszcze krajach, gdzie początkując z tym przemysłem, nie wiedzą o należytém postępowaniu ze szlachetnemi owcami. Z początku oddawano owce owczarzom mało co lepszym od pastuchów, późniéj sprowadzano z owcami owczarzy hiszpańskich, którzy w wielu rzeczach mistrzami jeszcze być nie mogli. Niemcom zatém należy przyznać sławę, że oni tylko do ważnéj gałęzi z nauką przystąpili, wszakże z nie małą ofiarą. To złote runo było wprawdzie z Hiszpanii sprowadzone, ale utrzymać i doprowadzić je do dzisiejszéj doskonałości było zawsze sztuką. W wielu państwach przestał nawet chów owiec być przemysłem wyszczególniającym się. Inni kupowali drogie merynosy, tylko zapatrując się na drugich. W Prusiech uważaną tę gałęź za mało korzystną i wypuszczano chów owiec z uwagi; wszyscy się czepiali łudzącéj nadziei i opuszczali ją. Gdy wełna zaczęła na jarmarkach się pokazywać, zaczęli wtenczas wszyscy porównywać swoję wełnę i uważało wielu, że po tylu latach chów owiec nic prawie u nich nie postąpił w uszlachetnieniu, a często pokazało się, że w dobroci wełny cofnęli się względem drugich staranniejszych gospodarzy. Powoli przekonywano się, że wełna niemiecka może stawać w zawód z wełną hiszpańską. To zrobiło wrażenie i starano się o lepsze barany. Nie odważano się z początku nazywać swojéj wełny merynosową, bo wiele jeszcze było owiec meztycami zwanych, z piérwszego pokolenia, i dopiero po 40 latach od zaprowadzenia przybrała wełna niemiecka nazwę merynosowéj. Prowincyje, które przez ten czas najwięcéj się były zaniedbały, najmocniéj się rzuciły do poprawy.

Dażenie ogólne było mieć wełnę najszlachetniejszą, czyli toż samo co mieć wełnę najdroższę i téj w największéj ilości. Dziwnie że wszyscy się rzucili z początku do wielości wełny przez pomnożenie liczby owiec, nie zaś przez polepszenie wełny, a przez to do lepszego sposobu pomnożenia przychodów. W Austryi starano się mieć zawód owiec z gęstą nabitą wełną, ażeby tym sposobem pomnażać ilość wełny. Nie była jednak ta wełna bardzo cienką i obawiano się, żeby nie spadła w jakości, albo że podobnie dobierane barany żadnéj poprawy w owczarni nie sprawią.

Uważano także w doświadczeniach, że wszelka nabita wełna nigdy cienką być nie może.

Na udelikatnienie zatém wełny Saksonija najprzód zwróciła uwagę i fabryki tamtejsze najpierw z takiéj wełny wysyłały wyroby przewyższające inne kraje. Gdy Saksonija poznała że merynosy hiszpańskie znoszą podniebie (klima), pasze i postępowanie krajowe, zaczęto tamże poprawiać swoje trzody dobieraniem merynosów hiszpańskich. Sprowadzano najprzód barany z cienką wełną, i gdy już zebrano wełny tyle, że z téj wyroby fabrycznéj można było wysłać za granicę, wysłano zatém i sprzedano drogo; dopiéro wełna cienka zaczęła postępować w cenie, a postępowanie z owcami do tego stopnia doprowadzono, że teraz wełnę saską prawdziwém złotém runem nazwać można.

W uszlachetnieniu jednak czystéj krwi nie postąpiono zbyt daleko, bo zachodziły jeszcze mieszaniny i mało poko-

leń jednego rodu wywieźć było można. Używano na poprawienie owczarni merynosów cienkich, ale często się zdarzało, że to były tylko mestycy z cienką wełną, które li w połowie przenosiły swoje własności na potomków, i tak zamiast postępowania, cofnęło się wielu z swojém uszlachetnieniem. Z tego wynikło także, że wełna była cienka, ale nie delikatna, i w pokolenie nie przechodziła. Jeżeli natura barana z cienką wełną przenosi się na potomka, równie i natura matki wpływa na jagnię. Prawdziwy merynos wydaje wełnę wysokiéj cienkości włosa i razem wielkiéj gładkości; taka wełna powinna być giętka, rozciągła i przytém mocna, którato moc jéj rozciągłość powiększa, pomimo że w środku włosa zawiéra się tłustość. Wełna z prostéj lub nie szlachetnéj owcy, daje pojedyńczy suchy sztywny włos. Obiédwie zatém różniące się własności wydają włos różniący się w swoim wzroście; własność merynosowa nadaje we wzroście swoim karbikowatość, a własność prostéj owcy prostuje włos. Do tego jeszcze włos merynosowy jest nakształt walca od spodu do góry jednakowéj grubości, kiedy włos prostej owcy nabiéra kantów ostrych, przeszkadzających do gładkości i zamiast być całkowicie tłustym, ogałaca się z tłustości, obsycha i twardnieje. Wszystkie te drobnostki potrzeba wiedzieć, jeżeli chcemy poznać co jest nitkowanie wełny. Nitkowata wełna powstaje z pomieszania zbytecznego cienkiéj i szlachetnéj wełny z gorszą; obiédwie jakości wełny mają dążenie przeciwne w rośnięciu, wydają wełnę nitkowatą, i jeżeli gdzie z podobnego połączenia przez zbyt oddaloną równość barana względem owcy taka wełna powstaje, można być pewnym, że baran nie jest krwi czystéj. Takie zdarzenia były nawet i w Hiszpanii, lecz tylko wtenczas, gdy krzyżowanie merynosów z prostemi nastąpiło. Fabrykańci najpierwéj szkodliwość nitkowatéj wełny spostrzegają, co dowodzi, że ta wełna z niezupełnie uszlachetnionéj krwi pochodzi.

Myją się często znawcy w stadach uszlachetnionych i wełnę rzadką, nitkowatą zowią. Różnica jest znaczna, która po praniu się pokazuje. Zwykle nitkowata wełna znajduje się w runie rzadkiego włosa, chociaż i w nabitéj wełnie czasem ona znaleźć się może. Często jednak kupcy tak nitkowatą jak i rzadką wełnę pod jednę jakość podciągają. Różnica jest następująca: Wełny nitkowatéj nie można rozłączyć bez rozdarcia takowéj, jest krucha, ostra, kończasta, biała, sucha, a po praniu nie ma żadnéj gibkości i martwo wygląda. Wełna zaś zupełnie szlachetna ale rzadka zdaje się dla tego nitkowatą, że podobna jest do nikowatéj z pozoru; rozebrawszy ją jednak spostrzeżemy, że każdy włos się łatwo oddziela, pogina jednakowo od góry do dołu i nie ma tak martwego pozoru. Po praniu nie kłaczy się, ale raczéj więcéj cechuje swoję szlachetność; dla właściciela jednak ten ma błąd, że za mało waży. Przyjmując to twierdzenie, że nitkowata wełna z pomieszania barana mającego cienką wełnę z owcą prostą pochodzi, dwie są drogi do uniknienia tego błędu. Albo pozbyć się zupełnie owiec z nitkowatą wełną, albo użyć środków leczenia. Piérwszy środek jest dogodny niektórym, jeżeli inne okoliczności sprzyjać mogą. Kto się raz pozbył wełny nitkowatéj sprzedażą, trzeba się wystrzegać, żeby przez złe parowanie drugi raz w ten błąd nie popaść; n. p. obierze kto owcę z gęstą ale nie karbikowatą wełną, i doda barana z najlepszą ale przeciwnéj własności wełną, to znowu dostanie z tych dwóch ostateczności wełnę nitkowatą w pokoleniu. Trzeba zatém bardzo być pewnym pochodzenia barana, że ten w rodzie swoim nie miał nitkowatéj wełny. Chcąc zaś pozbyć się téj wełny, trzeba używać przeciwnych środków, jakie do zanitkowania wełny służyły. Było wielu uznających, że nitkowanie powsta-

ło z parowania szlachetnego barana z nieszlachetną matką i takim owcom dano barany z zamkniętą i niekarbikowatą ale wyprostowaną wełną. Nie powiodło się jednak szczęśliwie to doświadczenie z przyczyny, że nie wszystkie barany z zamkniętą niekarbikowatą wełną zupełnie są szlachetne, a przez to nie mogą na zupełne oddalenie nitkowatości działać i zamiast poprawienia nowe nitkowate sztuki pomnożyć można. Jest jeszcze wełna, która nie wydaje się na całém runie nitkowatą, ale tylko na końcu jak z perełek wygląda. Taką wełnę nazywają perełkową, ale po praniu cała ta perełkowatość w nitkowatość się zamienia. Baranów z rzadką wełną nie można w żaden sposób używać, gdyby nawet najszlachetniejszego były pochodzenia, gdyż wełna, mająca skłonność do nitkowania się, w pokolenie zupełnie się przelewa. Gdyby kto miał do wybierania barany mniéj szlachetne, ale z wełną zamkniętą i barany zupełnie szlachetne, ale z rzadką wełną, toby należało przy ostatnich pozostać, bo sama szlachetność, która się na potomstwo przelewa, już wygubi nitkowatość i w takim razie pozostaje tylko przeciw rzadkości wełny pracować, co łatwiéj się da uskutecznić, używając ciągle owiec z nabitą wełną. Owca lub baran skoro jest nitkowaty, już przez to samo pokazuje nieszlachetność, bo zupełnie szlachetne sztuki nie będą miały nitkowatéj wełny.

Może być jednak taki wypadek, że zwierzę będzie zupełnie szlachetne, lecz gdy wełna rzadka ale długa i przez długość obwiesa, ta może zostać nitkowatą, bo w tenczas brud, prochy, dészcz i gorąco, na otwarte runo działając, tłustości pozbawią i wełnę na ostrą i kruchą zmienią, do czego tylko niedbałość przyprowadzić może.

(Dokończenie nastąpi.)

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

KAWĘ PRĘDKO I ZAWSZE DOBRZE GOTOWAĆ.

Pan Natier powiada, że zmieszać ośm łutów dobrze upalonéj i miałko zmielonéj kawy z połową kwarty wody, nakryć i postawić przez noc, drugiego dnia przelać ten nalewek przecedziwszy przez lejkę szklanną czysto do flaszki. Jedna trzecia część tego nalewku z dwoma trzeciemi częściami gorącéj wody daje bardzo dobrą kawę. Tym sposobem na zimno uchodzona kawa nie traci odoru, jak się dzieje zwyczajnie, a fusy z tego tak są wyciągnięte, że gorącą wodę na nie nalawszy ta ledwo się zafarbuje. Można téj wody na fusy nalanéj znowu użyć za nalew do drugiéj porcyi kawy.

(*Cultivateur* z roku 1838.)

WIADOMOŚCI CZASOWE.

WIELE DRZEWA WYCHODZI W CZECHACH DO WARZENIA PIWA.

Profesor Baling podaje w *Oekonomische Neuigkeiten*, że w roku 1835 wyrobiono w 1087 browarach 868,229 3/4 beczek piwa. Z doświadczenia podług teraźniejszego wychodu drzewa wypada, że w przecięciu 10 beczek potrzebują 1 sążnia austryack. pięcio ćwierciowéj długości po-

lan drzewa miękkiego, co rocznie 86853 sążni wynosi. Beczka zatém piwa potrzebuje 1/10 sążnia czyli 176 funtów. Przy dobrze urządzonym browarze parowym można 25 beczek jednym sążniem wywarzyć, coby rocznie 34741 sążni wyniesło, a oszczędziłoby się 52112 sążni. Przedmiot ten jest godnym uwagi tak dla piwowara, jak i dla całego krajowego gospodarstwa.

Ogrodnictwo w izbie.

(Nadesłane)

W szklance, w której na spodzie znajduje się woda, zawiesić żołądź albo kasztan tak, aby na cal od wody były oddalone; zostając w tém zawieszeniu przez kilka tygodni w izbie, wypuszczają ku wodzie korzenie, a w górę wyrastają w gałązkę i tym sposobem mogą służyć do ozdoby, a potém przesadzone w ziemię, mogą wyróść w drzewo. A...

(Theater Zeitung)

Wiadomości rozmaite.

W Państwie Pruskiém odnowiono rozporządzenie dawno istniejące, które zakazuje niszczenia mrówek w łesie i zbierania jaj tychże w tym celu; za któreto przestępstwo tak w lasach królewskich jak i prywatnych, wyznaczona jest kara pieniężna i policyjna.

Żyd co stawy dzierzawił, przyniósł do dworu trzy duże karpie na sprzedaż; dla zachęty do kupna pokazywał, że skrzela były czerwone, i bardzo małą podawał cenę. Obadwa powody były dosyć pochopne do kupna, kupiono zatém. Przy oprawie pokazało się, że skrzela były barszczem zafarbowane, a ryby nawet przytęchłe.

W Rzymie mają szczególny sposób hodowania raków. W sklepie do tego przeznaczonym mają mnóstwo półek, na których stoją tysiące garnków z wodą i w każdym garnku jest tylko jeden rak. W maju wkładają do garnka jednego tylko raka, (bo dwaby ciągle z sobą wojowały) i tam dają im chléb, ziarnka z kukurudzy, z czego tłuscieją; sprzedają je dopiéro wtenczas gdy zrzucą skorupę i rak cienką jeszcze pokryty jest plewką. Jedzą je pieczone, albo w wodzie słonéj lub w winie gotowane, albo w pasztecie z makaranu, lub ryżu: z węgorzami, ostrygami albo słowikami.

Zdarzenia prawdziwe.

Szewc co pani wygodne trzewiki robił, wkrótce został lokajem i faworytem razem a nie długo potém ekonomem. Można się domyśléć, jakie tam było gospodarstwo, kiedy człowiek bez żadnych wiadomości do nowego powołania, gospodarstwem kierował, i chociaż zaprzestał wprawdzie swego piérwszego rzemiosła, jednakże przez wdzięczność za swoje wyniesienie odtąd tylko panu buty skrawał, atoli zawsze ciasne.

Żonatemu ekonomowi oddano wydój krów w dzierżawę; w kontrakcie było, że od każdéj krowy odda faskę masła i berbenicę séra; także krowy jałowe policzono, dwie na jednę stanowną. Ażeby miéć więcéj mléka i mniéj fasek masła oddawać do dworu, zabijano często cielęta nowo narodzone, szczególniéj od pierwiastek, na których mało znać cielności. Było zatém więcéj mléka o tyle, ile cielęta nie wysyssały; dawano mniéj fasek, licząc takich krów dwie na jednę, a skórami szewc na korzyść ekonoma cały dwór obuwał. Wielkie zdatności do przemysłowego gospodarstwa!

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.